

**MINISTERE DE LA PECHE
ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES**

**Arrêté interministériel du 30 Moharram 1432
correspondant au 5 janvier 2011 fixant les seuils
limites de présence de contaminants chimiques,
microbiologiques et toxicologiques dans les
produits de la pêche et de l'aquaculture.**

— — — — —

Le ministre de la pêche et des ressources halieutiques,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 10-149 du 14 Joumada Ethania 1431 correspondant au 28 mai 2010 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, notamment son article 19 ;

Vu le décret exécutif n° 2000-123 du 7 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 10 juin 2000 fixant les attributions du ministre de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 04-189 du 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Vu le décret exécutif n° 04-319 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) ;

Vu l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté du 24 Rabie El Aouel 1418 correspondant au 29 juillet 1997, complété, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants ;

Vu l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1427 correspondant au 8 juillet 2006 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur de l'azote basique volatil total dans les produits de la pêche ;

Vu l'arrêté du 12 Joumada Ethania 1427 correspondant au 8 juillet 2006, rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en histamine dans les produits de la pêche par chromatographie liquide haute performance ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 5 du décret exécutif n° 04-189 du 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les seuils limites de présence de contaminants chimiques, microbiologiques et toxicologiques dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Art. 2. — Les seuils limites des contaminants chimiques sont fixés à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 3. — Les seuils limites des contaminants toxicologiques des mollusques bivalves vivants sont fixés à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 4. — Les seuils limites des contaminants microbiologiques des mollusques bivalves vivants sont fixés à l'annexe III du présent arrêté.

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 30 Moharram 1432 correspondant au 5 janvier 2011.

Le ministre de la pêche Le ministre de l'agriculture
et des ressources halieutiques et du développement rural

Abdellah KHANAFU

Rachid BENAÏSSA

Le ministre du commerce

Mustapha BENBADA

— — — — —

ANNEXE I

**SEUILS LIMITES DES CONTAMINANTS
CHIMIQUES**

**I - Les seuils limites de l'azote basique volatil total
«ABVT» et de l'histamine :**

Les valeurs des paramètres de l'ABVT pour les produits de la pêche non transformés sont les suivantes :

— 25 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les sebastes sp, les helicolenus dactylopterus et les sebastichthys capensis.

— 30 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces appartenant à la famille des pleuronectidae (à l'exception du flétan : hippoglossus sp) ;

— 35 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les salmo salar, les espèces appartenant à la famille des merlucciidae et les espèces appartenant à la famille des gadidae.

2 - Les seuils limites de l'histamine :

Le seuil limite de l'histamine des produits transformés finis ci-après mentionnés ne s'applique qu'aux espèces des familles des clupéidae, scombridae, scombrésoxidae, pomatomidae et coryphaenidae :

— bâtonnets, les portions et les filets de poissons surgelés-panés ou enrobés de pâte à frire : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g ;

— filets de poissons surgelés : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g ;

— blocs surgelés de filets de poissons, de chair de poissons hachée et de mélanges de filets et de chair de poissons hachée : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g ;

— poissons éviscérés et non éviscérés surgelés : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g ;

— sardine et produits types sardines en conserve préparés à partir de poissons frais ou congelés : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g ;

— poissons en conserve : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g ;

— thon et bonite en conserve : ne doivent pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g.

3 - Les seuils limites des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) :

Produits	Teneurs maximales de benzo (a) pyrène ($\mu\text{g} / \text{Kg}$ de poids à l'état frais)
Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés (1) ; Poissons séchés, salés ou en saumure ; Poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage ; Crustacés même décortiqués vivants, frais, congelés, séchés, salés ou en saumure ; Crustacés non décortiqués cuits à l'eau ou à la vapeur même congelés, séchés, salés ou en saumure ; Mollusques même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; Crustacés, mollusques préparés ou conservés.	5,0
Chair musculaire de poissons vivants, de poissons frais, congelés et les filets de poissons et autres chairs de poissons (même hachés), frais ou congelés non fumés.	2,0
Crustacés et céphalopodes non fumés.	5,0
Mollusques bivalves vivants.	10,0

NB : Le benzo (a) pyrène pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des HAP cancérogènes.

(1) chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés à l'exception des mollusques bivalves vivants.

4 - Les seuils limites de plomb, cadmium et mercure

Produits	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
1 - Plomb (Pb) :	
1.1 - Chair musculaire de poisson ^{(1) (2)} .	0,3
1.2 - Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>nephropidae</i> et <i>palinuridae</i>).	0,5
1.3 - Céphalopodes (sans viscères).	1,0
1.4 - Mollusques bivalves vivants.	1,5
2 - Cadmium (Cd) :	
2.1 - Chair musculaire de poissons ^{(1) (2)} .	0,05
2.2 - Chair musculaire des poissons suivants ^{(1) (2)} :	0,10
- Bonite (<i>Sarda sarda</i>)	
- Sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>)	
- Anguille (<i>Anguilla anguilla</i>)	
- Mulet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>)	
- Chinchard (<i>Trachurus species</i>)	
- Louveteau (<i>Luvarus imperialis</i>)	
- Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	
- Sardinops (<i>Sardinops species</i>)	
- Thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	
- Céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	
- Maquereau (<i>Scomber species</i>)	
2.3 - Bonitou (<i>Auxis species</i>)	0,2
2.4 - Chair musculaire d'espadon (<i>Xiphias gladius</i>)	0,3
2.5 - Chair musculaire d'anchois (<i>Engraulis species</i>)	0,3
2.6 - Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>nephropidae</i> et <i>palinuridae</i>). .	0,5
2.7 - Céphalopodes (<i>sans viscères</i>)	1,0
2.8 - Mollusques bivalves vivants (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jaques)	1,0
3 - Mercure :	
3.1 - Chair musculaire de poissons ^{(1) (2)} .	0,5
3.2 - Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>nephropidae</i> et <i>palinuridae</i>).	0,5
3.3 - Chair musculaire des poissons suivants ^{(1) (2)} :	1,0
- Baudroies (<i>Lophius species</i>) ;	
- Loup (<i>Anarhichas lupus</i>) ;	
- Bonite (<i>Sarda sarda</i>) ;	
- Anguille (<i>Anguilla species</i>) ;	

Produits	Teneur maximale (mg / kg de poids à l'état frais)
- Empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>) ; - Grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) - Flétan (<i>Hippoglossus hippo-glossus</i>) ; - Abadèche du cap (<i>Genypterus capensis</i>) ; - Marlin (<i>Makaira species</i>) ; - Cardine (<i>Lepidorhombus species</i>) ; - Mulet (<i>Mullus species</i>) ; - Rose (<i>Genypterus blacodes</i>) ; - Brochet (<i>Esox lucius</i>) ; - Palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) ; - Capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutus</i>) ; - Pailona commun (<i>Centroscymnes Coelolepis</i>) ; - Raies (<i>Raja species</i>) ; - Grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i>, <i>S. mentella</i>, <i>S. viviparus</i>) ; - Voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>) ; - Sabre (<i>Lepidopus caudatus aphanopus carbo</i>) ; - Dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>) ; - Requins (toutes espèces) ; - Escolier noir ou stromaté (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) ; - Rouvet (<i>Ruvettus pretiosus</i>) ; - Escolier serpent (<i>Gempylus serpens</i>) ; - Esturgeon (<i>Acipenser species</i>) ; - Espadon (<i>Xiphias gladius</i>) ; - Thon (<i>Thunnus species</i>, <i>Euthynnus species</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>).	
4 - Méthylmercure ⁽³⁾ :	
4.1 -poissons frais à l'exception des poissons prédateurs cités au niveau du point 4-2.	0,5
4.2 - poissons prédateurs tels que le requin, l'espadon, le thon, le brochet et autres.	1,0

NB : ⁽¹⁾ Chair musculaire de poissons vivants, de poissons frais, congelés et les filets de poissons et autres chairs de poissons (même hachés), frais ou congelés.

⁽²⁾ Lorsque le poisson est consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

⁽³⁾ Les limites maximales concernant les méthylmercures dans les poissons frais, transformés et dans les produits à base de ces poissons.

5 - Les seuils limites de la dioxine et des PCB

Produits	Teneurs maximales (2)	
	Somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ	Somme des dioxines et PCB de type dioxine OMS-PCDD/F-PCB-TEQ
Chair musculaire de poissons et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles (1) et de : - Poissons vivants ; - Poissons frais ou réfrigérés ; - Poissons congelés ; - Filets de poissons et autres chairs de poissons (même hachés), frais, réfrigérés ou congelés ; - Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, congelés séchés, salés ou en saumure ; - Crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; - Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de crustacés, propre à l'alimentation humaine ; - Mollusques, même séparés de leurs coquilles, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; - Invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; - Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'invertébrés aquatiques autres que les crustacés, propres à l'alimentation humaine ; - Préparations et conserves de poissons ; - Caviar et ses succédanés préparés à partir d'œufs de poissons ; - Crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>nephropidae</i> et <i>palinuridae</i>).	4,0 Pg/g de poids à l'état frais	8,0 Pg/g de poids à l'état frais
Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés.	4,0 Pg/g de poids à l'état frais	12,0 Pg/g de poids à l'état frais
Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme).	2,0 Pg/g de graisses	10,0 Pg/g de graisses
Foie de poisson et produits dérivés de la transformation à l'exclusion des huiles marines	---	25,0 Pg/g de poids à l'état frais (3)

1) : Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

(2) : Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB)], exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS.

(3) : Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destinée à être consommée.

Pg : Picogramme.

ANNEXE II

**SEUILS LIMITES DES CONTAMINANTS
TOXICOLOGIQUES****1 - Les seuils limites de l'acide okadaïque, des dinophysistoxines, des pecténotoxines, yessotoxines et des azaspiracides dans les mollusques bivalves vivants :**

— La limite maximale globale pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pecténotoxines (corps entier ou toute partie consommable séparément) est de 160 microgrammes en équivalent – acide okadaïque par kilogramme.

— La limite maximale pour les yessotoxines (corps entier ou toute partie consommable séparément) est de 1 milligramme en équivalent-yessotoxine par kilogramme.

— La limite maximale pour les azaspiracides (corps entier ou toute partie consommable séparément) est de 160 microgrammes en équivalent-azaspiracides par kilogramme.

2 - Le seuil limite de Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) : ne doit pas dépasser 80 ug de saxitoxine pour 100 g de chair de coquillage.

3 - Le seuil limite de l'Amnestic Shellfish Poisoning (ASP) : ne doit pas dépasser 20 ug d'acide domoïque par gramme de chair de coquillage.

ANNEXE III

**SEUILS LIMITES DES CONTAMINANTS
MICROBIOLOGIQUES DANS LES MOLLUSQUES
BIVALVES VIVANTS**

Coliformes fécaux : ne dépassent pas 300 coliformes fécaux par 100 g de chair de coquillage et de liquide inter-valvaire dans 100% des échantillons

Escherichia coli : ne dépassent pas 230 E.coli par 100g de chair de coquillage et de liquide inter-valvaire dans 100% des échantillons

Salmonelles : absence dans 25 g de chair de coquillage dans 100% des échantillons.

-----★-----

Arrêté du 24 Rabie El Aouel 1432 correspondant au 27 février 2011 définissant les caractéristiques techniques des établissements d'exploitation des ressources biologiques marines .

Le ministre de la pêche et des ressources halieutiques,

Vu le décret présidentiel n° 10-149 du 14 Joumada Ethania 1431 correspondant au 28 mai 2010 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 2000-123 du 7 Rabie El Aouel 1421 correspondant au 10 juin 2000 fixant les attributions du ministre de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret exécutif n° 05-184 du 9 Rabie Ethani 1426 correspondant au 18 mai 2005 définissant les différents types d'établissements d'exploitation des ressources biologiques marines, les conditions de leur création et les règles de leur exploitation ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 14 du décret exécutif n° 05-184 du 9 Rabie Ethani 1426 correspondant au 18 mai 2005, susvisé, le présent arrêté a pour objet de définir les caractéristiques techniques des établissements d'exploitation des ressources biologiques marines.

Art. 2. — Conformément aux dispositions de l'article 3 du décret exécutif n° 05-184 du 9 Rabie Ethani 1426 correspondant au 18 mai 2005, susvisé, sont classées établissements d'exploitation des ressources biologiques marines les madragues et les bordigues.

Art. 3. — La madrague est constituée par un barrage en filets établis perpendiculairement au rivage se terminant par une enceinte formant un piège où se fait la capture.

Cette enceinte est divisée par des filets transversaux tendus verticalement, pourvus de flotteurs et de poids, formant ainsi des compartiments ou chambres constituant le corps de la madrague où sont retenus les poissons.

La madrague est constituée des parties suivantes :

— la queue qui dirige le poisson vers les chambres ;

— le corps qui est constitué d'une série de chambres, dont deux chambres d'entrée, une de chaque côté de la queue de manière à recevoir les poissons ;

— la chambre de mort est la poche où les poissons sont capturés.

Art. 4. — La madrague doit répondre aux caractéristiques techniques suivantes :

Corps :

— maillage des chambres du corps : 30 centimètres.

Chambre de mort :

— largeur : 30 mètres ;

— maillage : 6 à 10 centimètres.

Queue : formée de deux parties :

— queue de terre ou filet de terre : la hauteur du filet est supérieure à la profondeur du fond d'un pourcentage pouvant atteindre 30 % ;

— maillage : de 50 à 60 centimètres ;

— queue de mer ou filet de mer : longueur inférieure à 1 mille ;

— maillage : de 50 à 60 centimètres.

Art. 5. — La bordigue est un barrage construit en panneaux métalliques grillagés ou en pieux, branchages, roseaux et des filets, installée à une profondeur ne dépassant pas 2 à 3 mètres dans la zone de communication entre une lagune et la mer.

Ces panneaux sont amovibles verticalement, ils sont placés en forme de «V» avec des chambres de capture aux extrémités.

La bordigue est composée :

— d'une chambre principale ;

— de deux chambres de retour ou chambres de capture.